Кожевникова А. К; 492гр

**Контрольная работа. Вариант№6. Французская кухня.**

**Формирование кухни.**

В XVIII в. благодаря ведущей роли Франции в Европе и роскоши королевского двора французская кухня стала распространяться среди всей европейской аристократии. Французские повара и кулинары работали при дворах других стран и специализировались на «высшей кулинарии», которая отличалась пышной декоративностью, роскошной сервировкой стола, большой сложностью и стремлением до неузнаваемости изменить естественный вкус продукта необычными сочетаниями разных ингредиентов.«Буржуазная кухня» – это, так сказать, середина меж двух полюсов народной кухни и «высшей кулинарии». Буржуазная кухня появилась в эпоху Возрождения. По свидетельству одного из писателей XVI в., обед буржуа состоял из трех частей: «вступления» (закуски и первые блюда), основной части – блюд из мяса и рыбы, и «завершения» – сыра и фруктов.Славу французской кухни укрепили и расширили первоклассные парижские рестораны, клиентами которых были «сливки» французского общества, богатые и знатные иностранцы. В XVII в. особенно славились рестораны «Богатый пахарь» и «Серебряная башня» *(«Tour d’argent»)*, дожившая до наших дней.История французской кухни – это история Европы. Так же как и большинство европейских кулинарных традиций, она формировалась из множества региональных кухонь тех территорий, которые вошли в состав современной Франции. Региональные особенности французской кухни – предмет пристального изучения настоящего гурмана.  
Так, к примеру, кухня провинции Прованс привнесла во французскую кухню уместное использование пряных трав, обилия фруктов и овощей во множестве блюд с самой разнообразной основой. Родина рыбного супа буйабес, любимого рыбного супа французов далеко за пределами Прованса.  
Бургундия – исторически славится редкими сортами сыра, коллекционного вина, блюдами из трюфелей и говядины. Фирменная приправа кулинаров Бургундии – дижонская горчица.  
Нормандия в кулинарии – это, прежде всего, известный во всем мире сыр камамбер и алкогольный напиток на яблочной основе – прекрасный нормандский кальвадос.  
  
В Бретани, как ничто другое, любят готовить блюда из морепродуктов – рыбы, устриц, мидий. Так же Бретань известна отличными блинчиками крепе, рецептура начинки для которых имеет множество вариаций.  
Пограничные области, такие как Шампань, Лангедок и Гасконь переняли очень многое из кулинарии своих соседей – фламандцев, немцев и испанцев и, в свою очередь, привнесли заимствования в современную французскую кухню.  
Рецепты блюд французской кухни имеют, несмотря на региональные особенности, много общего. Общая тенденция – не использовать молоко и молочные продукты (исключая, конечно же, любимый французами сыр). Так же французы практически не употребляют в пищу крупы. Предпочтение отдается овощам и фруктам, а так же множеству пряных трав.  
Оригинально подходят к приготовлению салатов (до которых французы любители, так же как и до соусов). Овощи для салата режут аккуратно ломтиками, красиво раскладывают на тарелке и заливают специальными соусами.  
Франция – производитель огромного количества сортов вин. Употребление вина во время трапезы – явление для французов обычное. Как правило, это разные сорта сухих вин, которые так же активно используются для приготовления маринада под мясо и рыбу, а так же в кондитерском деле.

**Особенности использования сырья. Национальное сырьё.**

Одной из особенностей французской кухни является активное использование виноградного вина, коньяка и ликера в приготовлении самых разнообразных блюд. Вино при этом, как правило, подвергается значительному вывариванию, в результате которого винный спирт испаряется, а остающийся состав придает пище неповторимый привкус и наполняет ее приятным ароматом. В любом блюде, не требующем длительного приготовления, в конечном итоге остается не более половины начального объема вина. Помимо того, что вино используется для приготовления блюд, оно также служит главной составной частью маринадов для мяса и бульонов для отваривания рыбы.

Нет точного правила, когда нужно использовать белое и когда красное вино. Красное вино, однако, чаще употребляется для приготовления блюд из мяса домашних и диких животных, а белое – для блюд из рыбы. В повседневной практике красное и белое вина взаимозаменяются. Правда некоторые блюда, как например съедобные ракушки – moule mariniere или блюда из рыбы с белым мясом, готовят только с белым вином, ибо красное вино придает им неприятный синий оттенок.

Другая особенность французской кухни – большое разнообразие соусов. Англичане даже шутят по этому поводу: если в Англии имеется три сорта соусов и триста шестьдесят видов религии, то во Франции – три вида религии и триста шестьдесят рецептов соусов. На самом же деле считают, что во французской кухне больше 3000 соусов.

Французские домашние хозяйки с помощью соусов придают пище определенный вкус и аромат и при неизменном составе основных продуктов разнообразят ими питание. К этому следует добавить, что при наличии у хозяйки в холодильнике заранее сваренного бульона приготовление соуса не требует много времени.

Надо заметить, что на французов как-то не действуют модные заморочки насчет холестерина в продуктах, в большинстве традиционных блюд жиров очень много. Каждая местность славится каким-то своим вином или блюдом или соусом: Перигор — паштетами и трюфелями, Дижон — горчицей, Руан — уткой с апельсинами и др. Кроме обилия жиров, у французской кухни есть много других общих черт. Прежде всего, это использование ингредиентов и соусов. Французы — изобретатели соусов, многие из которых в других странах сохранили французские названия. В Россию употребление соусов занесено именно французскими поварами. Общее число наименований соусов превышает три тысячи. В качестве распространенной приправы при приготовлении многих блюд используют  букет гарни.

**Овощи**Французы широко применяют овощи и корнеплоды. Кроме картофеля (известны десятки способов его нарезки) распространен топинамбур. Употребляются все виды лука, наиболее характерен шалот с его специфическим вкусом. Фасоль, в том числе зеленая, популярна больше, чем, зеленый горошек. В отварном виде используются такие деликатесные и богатые витаминами овощи, как спаржа, артишоки, лук-порей, салат-латук. Зеленные овощи также присутствуют в повседневном меню. Салаты с самыми разнообразными сочетаниями свежих и консервированных овощей подаются ко вторым мясным блюдам. Наряду с деликатесами популярна капуста. При варке овощей их кладут в кипящую подсоленную воду и варят с открытой крышкой. Француженки часто пьют отвары из овощей (даже картофельный) для сохранения цвета лица.  
**Молочные** продукты и яйца  
Французы, в отличие, например, от американцев, редко пьют молоко. Разнообразные кисломолочные продукты популярны главным образом в Нормандии. Зато по сырам Франция — бесспорный чемпион. Завезли сюда сыроваренное мастерство римляне, но французы создали новый тип сыров — с плесенью. Широко известны рокфор, грюер, камамбер. Сыр — обычный десерт.

**Яйца (**только свежие) употребляются широко. Но самое популярное блюдо — омлет. Их обычно готовят с различными добавками — ветчиной, сыром, грибами, зеленью, помидорами и др. Известно несколько сот рецептов. Повару Эскофье, знаменитому своими омлетами, даже поставили памятник.  
Мясо  
Используются все виды мясных продуктов: говядина, свинина, телятина, баранина, птица, дичь. Мороженое мясо почти не употребляется. Дичь обычно оставляют при небольших плюсовых температурах на несколько дней и только после этого готовят. Субпродукты используются практически полностью. На весь мир знамениты паштеты, особенно паштет из гусиной печенки фуа-гра. Мясо готовится всеми способами, то есть жарится, варится, тушится, запекается. Тушение мяса в сотейниках и горшочках является французским изобретением.  
Типично французское блюдо носит отчасти английское название — бифштекс. Большинство французов любит его с кровью, с румяной корочкой и почти сырой внутри. Такой бифштекс подается с салатом и жареным картофелем, убийственное сочетание с точки зрения современных диетологов, но на фигурах большинства французов это никак не отражается.  
**Рыба** и морепродукты  
Французы не были, безусловно, первооткрывателями устриц и мидий, но именно здесь родился культ поедания моллюсков. Сегодня их выращивают на специальных фермах, но дикие все равно считаются вкуснее. Белома — дикая устрица, мелкая, с ореховым привкусом. Маренн (также в основном дикая) отличается плоской формой и коричневым цветом, эти устрицы довольно дорогие. Другие разновидности: фим-де-клер, специаль, перл-бланш, аркашон. У фим-де-клер самое нежирное мясо, перл-бланш более жирная, оба этих вида крупные, остальные поменьше, и раковины у них более плоские. Креветок французы предпочитают розовых, из Атлантики. Омаров (лобстеров), раков, крабов, лангустов, морских гребешков широко употребляют в пищу даже далеко от моря.  
Рыба используется морская и пресноводная: треска, камбала, палтус, щука, карп, скумбрия. Предпочтительно ее запекают или жарят. Во всей Франции огромным успехом пользуется густая марсельская уха — буйабесс.

**Супы**Несмотря на то что русское слово «суп» является заимствованием французского, французские супы мало походят на наши. Популярны густые супы-пюре или прозрачные бульоны (консоме). На вершине рейтинга — луковые супы (с сыром, лук-порей с картофелем).  
Десерты  
Французские кулинары разработали многочисленные виды десертов (десерт тоже французское слово) — желе, суфле, кремы и др. Вишневый пирог клафути, открытые торты с фруктами татин, мильфлеры и, конечно, мороженое присутствуют в ассортименте ресторанов и кафе любого уровня.  
Напитки  
На столах обязательно присутствует минеральная вода. В споре кофе и чая французы однозначно на стороне кофе. Знаменитое пристрастие французов к вину характерно больше для южных провинций. Само французское вино, хотя и является мировым брендом №1, все же часто изготовляется со специальными добавками, ускоряющими созревание, и консервантами. Такое вино часто предлагают туристам. Среди крепких напитков популярны кальвадос, абсент, коньяк, арманьяк. Молодые французы предпочитают пиво.

**Традиционные блюда. Особенности технологических приемов.**

Классический французский рецепт мидий Легендарное французское блюдо - **улитки.** Съедобными считаются только два вида улиток: крупные бургундские улитки с желтоватой раковиной и более мелкие темные улитки.   
Бургундские обычно готовятся и подаются в своих раковинках, приправленные сливочным маслом, чесноком, луком, петрушкой и другими травами. Из второго вида готовят чаще соусы или рагу. Кстати, улиток ни в коем случае нельзя есть без предварительной специальной обработки: они могут питаться растениями, ядовитыми для человека. Так что неопытный повар по незнанию может приготовить не лакомство, а отраву. Сначала улиток кладут в кастрюлю с небольшим количеством муки (очень важно не забыть накрыть емкость плотной крышкой, улитки, хоть и медленно, но все-таки ползают). Через 8-10 дней такой диеты улитки уже наверняка станут неядовитыми. Их следует опустить в воду и сразу выложить в емкость, наполненную крупной солью, оставить на 2 часа, чтобы улитки выпустили слизь. И, наконец, вооружившись щеточкой, вымыть их хорошенько в нескольких водах (не меньше 4-х). И только после этого можно приступать непосредственно к готовке. Улиток обычно подают в маринаде или с большим количеством пряностей, из-за которых вкус самой улитки различить трудно.

   Другой, малоаппетитный на русский взгляд, деликатес, уместный на столе затейников- французов - **устрица.** Знатоки считают этих моллюсков самым изысканным кушаньем. Устриц выращивают на специальных плантациях с морской водой, где содержание соли понижено. Выращенные таким образом моллюски обладают особым вкусом. Впрочем, не меньше ценятся “дикие устрицы”, которых вылавливают в приливно-отливной зоне, близ устья рек. В течение столетий во Франции существовала примета - устриц можно есть только в те месяцы, в чьих названиях присутствует буква “р” (то есть в любое время года, кроме лета). Связана эта примета с репродуктивным периодом моллюсков - в летние месяцы устрицы размножаются, и поэтому их мясо становится жестким. Однако французы не желали даже три месяца прожить без любимого блюда и вывели специальный летний сорт устриц, который с успехом употребляют в июне, июле и августе. Для неподготовленного человека дегустация устриц - рискованный гастрономический эксперимент - их едят “живьем”, подавая с лимонным соком на колотом льду. Кстати, при покупке устриц, очень важно обратить внимание на раковины: их створки должны быть плотно закрыты - это говорит о том, что устрица свежая (то есть живая). Для открывания устриц существует специальный нож.

  Для еды выводят специальные **мясные породы лягушек** с толстыми ляжками (именно эта часть считается деликатесом и идет в пищу). Во французском супермаркете можно купить уже подготовленные для жарки беленькие и чистенькие лягушачьи лапки. Окорочка полагается замариновать, обвалять в муке и обжарить до золотистой корочки.

**Фуа-гра -** блюдо сравнительно молодое - ему около двухсот лет, но за этот срок его громкая слава успела облететь весь мир. Классический рецепт **фуа-гра** достаточно прост: в печень гуся добавляют специи, соль, перец, заливают коньяком и оставляют на ночь на льду. Утром к печени добавляют трюфели, мадеру и растирают это все около часа в однородную массу. После чего помещают продукт на водяной бане в горячую духовку и томят его около часа. Вынув из духовки, поливают гусиным жиром. Подают к столу в охлажденном виде, разрезав на порции. Впрочем, этот рецепт не единственный: существует множество самых изысканных фантазий на тему “**фуа-гра**” – фуа-гра под коньячным соусом, фуа-гра с киви и виноградом, фуа-гра с карри и корицей, и даже с апельсинами и ананасами.

### Мидии по французки.

25 гр. масла разогрейте в кастрюле и обжарить в нем до прозрачности 2 луковицы шалота (мелкий репчатый лук) в полукольцах и 2 дольки рубленного чеснока. Залейте 2 ст. ложками белого вина и добавьте 1 ст. ложку рубленной петрушки. Доведите все до кипения и всыпьте 500 гр. очищенных мокрых мидий. Варите 5-6 минут на сильном огне. Мидии выберите, жидкость процедите и слегка уварите. Посолите, поперчите, добавите рубленную петрушку и подавайте как соус к мидиям.



VN:F [1.9.6\_1107]

### Майонез (домашний)

**Майонез** – эмульсия яичных желтков и растительного масла.

Чтобы приготовить его в домашних условиях нужна осторожность.

Положите в миску с круглым дном **2 желтка** и взбивайте ложкой или вилкой. Постепенно по капле добавляйте растительное масло и следите, чтобы майонез приставал к небольшому островку на дне миски. Если этот островок уменьшается – перестаньте добавлять масло и взбивайте майонез до тех пор, пока островок не увеличится. По мере взбивания майонез будет становится все светлее и начнет загустевать. Когда майонез станет белым и объемом **200 гр**. (1 чашка майонеза получается из 2 желтков), тогда посолите и приправьте лимонным соком.

Майонез можно также взбивать миксером с венчиками, только надо, чтобы венчики касались дна миски, и масло надо вливать в начале очень осторожно.

Если хотите делать миксером с лопаточками, то сразу влейте в высокую емкость желтки и масло и поставьте взбиваться.

Можно сделать в комбайне: в яйца со специями тоненькой струйкой вливайте растительное масло. Для этого есть маленькая дырочка в крышке или в стакане-заглушке! Этим способом мы пользуемся дома.

**Состав:** 2 яичных желтка, 200 гр. растительного масла, 0,5 лимона, соль.

Состав майонеза может менятся, в зависимости от вкуса. Можно добавлять уксус, укроп, чеснок и прочее.

VN:F [1.9.6\_1107]

### Салат “Ницца”

**Состав:** 250 гр. картофеля, 125 гр. бульона, 300 гр. стручковой фасоли, соль, 200 гр. помидоров, несколько листьев салата, 300 гр.  консервированного тунца в масле, 1 зубчик чеснока, 6 ст. ложек белого винного усксуса, перец, 1 ч. ложка горчицы, 5 ст. ложек оливкового масла, 3 ст. ложки рубленой петрушки, 50 гр. маслин, 4 филе анчоусов, 3 вареных яйца.

Отворите картофель, очистите и нарежьте кружочками. Залейте горячим бульоном, накройте и оставьте на 1 час. Фасоль отварите, откиньте на дуршлаг и обдайте холодной водой. Помидоры разрежьте на 4 части и нарежьте листья салата. Откиньте тунца на сито и разомните. нарубите чеснок, смешайте его с уксусом, солью, перцем, горчицей, маслом и петрушкой. Перемешайте все продукты, очистите яйца, разрежьте на 4 части каждое и положите на тарелки с салатом.

VN:F [1.9.6\_1107]

### Картофельная запеканка с мясом (Прованс)

**Состав:** 500 гр. свиного иле, 4 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, 2 ч. ложки листьев тимьяна, 1 ч. ложка рубленого розмарина, соль, перец, 250 гр. сухового белого вина, 5 ст. ложек оливкового масла, 2 луковицы, 300 гр. моркови, 400 гр. помидоров, 750 гр. картофеля, 50 гр. сливочного масла, 250 гр. сыра, 150 гр. мясного бульона, 50 гр. маслин.

Нарежьте мясо кубиками. 2 зубчика чеснока очистите. Мясо перемешайте с чесноком, лавровым листом, 1 ч. ложкой тимьяна, размарином, солью и перцем. Вино смешайте с 2 ст. ложками масла, залейте мясо, накройте крышкой и поставьте на ночь в холодильник. Репчатый лук, оставшийся чеснок и морковь очистите, вымойте и нарежьте тонкими кружочками вместе с помидорами. Мясо откиньте на дуршлаг и соберите маринад. Чеснок и лавровый лист удалите. Оставшееся масло нагрейте и обжарьте мясо со всех сторон 5 минут, посолите и поперчите. Разогрейте на большой сковороде 30 гр. сливочного масла и обжарьте лук с чесноком и морковью 3 минуты. Влейте половину маринада и тушите 5 минут. Картофель очистите, вымойте и нарежьте кружочками. Сыр нарежьте тонкими ломтиками. Форму смажьте жиром и выложите в нее слоями: мясо, овощи в маринаде, картофель, посыпьте тимьяном, солью и перцем. Закончите картофелем и сыром. Оставшееся сливочное масло нарежьте на кусочки и положите на сыр. Оставшийся маринад перемешайте с бульоном и залейте запеканку. Накройте алюминевой фольгой и поставьте запекаться при 200 градусах на 45 минут. Снимите фольгу, положите маслины и запекайте еще 20 минут.

VN:F [1.9.6\_1107]

### Соус бешамель

Растопите в небольшой кастрюле 60 гр. сливочного масла. При постоянном помешивании постепенно всыпьте 30 гр. муки и обжарьте ее 2 минуты. Затем тоненькой струйкой, постоянно помешивая влейте 500 гр. молока (чтобы не образовалось комочков), вскипятите и проварите на маленьком огне 15 минут (тогда исчезнет молочный запах). Приправьте солью, черным перцем и тертым мускатным орехм и процедите. Получится 200 гр. соуса. Чтобы при остывании не образовывалась пенка, сбрызните соус растопленным сливочным маслом.

Этот соус можно приготовить заранее и при необходимости подогреть.

VN:F [1.9.6\_1107]

### Крем для эклеров

**Состав:** 500 гр. молока, 200 гр. сахара, 100 гр. муки, 4 яйца, 1 гр. ванилина.

В молоко положите сахар и вскипятите. муку поджарьте до светло-золотистого цвета, влейте в нее яйца и перемешайте до исчезновения комочков. Если масса получается слишком густой – добавьте немного горячего молока. В яично-мучную смесь влейте, помешивая, вскипяченное молоко и доведите все до кпения. Добавьте ванилин и снимите с плиты.

VN:F [1.9.6\_1107]

### Мясо по-французски

**Состав:** 1 кг. мяса (лучше филе), 500 гр. картошки, 2 луковицы, 100 гр. сыра, 200-300 гр. майонеза, соль, специи для мяса и картофеля, масло.

Смажьте противень маслом. Картофель почистите, нарежьте кружочками, толщиной 0,5 см и уложите 2 слоями на противень. Посыпьте приправой для картофеля. Очистите лук, порежьте кольцами и положите на картофель. Мясо промойте, нарежьте на средние куски, толщиной 2 см, посолите с обеих сторон и посыпьте специями для мяса (хороши грузинские или мексиканские) и положите на слой лука. Сверху посыпьте тертым на крупной терке сыром и полейте майонезом. Поставьте в духовку и готовьте при температуре 180-220 градусах до готовности (примерно через 40-50 минут можно проверять).

VN:F [1.9.6\_1107]

**Кулинарные приемы**Французскими мастерами за долгие века разработано множество приемов приготовления пищи. Конечно, большинство являются секретами профессионалов, но некоторые завоевали всемирное признание. Прежде всего, характерно использование вина, коньяка и ликеров при приготовлении различных блюд. При этом собственно алкоголь в процессе готовки выпаривается, а оставшийся состав придает блюду тонкий вкус и аромат. Вина используются всевозможные, очень кислые часто уваривают перед употреблением. С использованием крепких напитков связан прием фламбирования — поджигания, который применяется при приготовлении птицы, мяса, дичи, десертов. Очень характерно маринование мяса и птицы перед приготовлением. Французы придают огромное значение мелочам: например, лимон они не выжимают, а выдавливают.

**Утонченность, умение извлекать из еды мыслимые и немыслемые вкусовые сочетания по сей день остается основой французской кухни.**

Французы первыми научились тонко измельчать и протирать мясо и овощи, получая фарши, паштеты и пюре. Этот навык переняли немцы для изготовления колбас и сосисок. Русские заимствовали способы комбинирования продуктов, так появились винегрет, салаты и сложные гарниры. Французские повара также ввели моду на кулинарные книги (интересно, а кто моду на кулинарные сайты? и изобрели кучу кухонной утвари: шумовки, мясорубки, сотейники, дуршлаги и пр.

Их страсть к новым и необычным вкусовым ощущенияем заставляет их идти на разные ухищрения. Разводят лягушек с мясистыми лапками, особым образом кормят гусей, чтобы у них увеличивалась печень (для знаменитого паштета “фуа-гра”), а в 16 в. пристрастие к паштету из соловьиных язычков привело к тому, что “певцов любви” не стало в окрестностях Парижа.

Разумеется, что эксклюзивные кушанья стоят недешево, а французские рестораны – одни из самых дорогих в мире. Если хотите попробовать кухню аристократов – платите 8-).

Завтрак у них с обилием кофе или чая и **без круасанов**, а мясо и рыбу делают несколько иначе, чем мы привыкли думать.

Вершиной французской кухни считаются соусы. Луковый соус “Субиз” изобрела супруга французского полковника Шарля де Рогана, принцесса Субиз. Соус “Бешамель” – маркиз Нуантель, Луи де Бешамель. А знаменитый майонез – герцог Луи Крильонский, завоевавший Майон – столицу острова Майорки. Жители Майона готовили соус из оливкового масла, яиц индейки, лимонного сока и красного перца. Привезенный герцогом в Европу этот соус получил название майонез.

VN:F [1.9.6\_1107]

**Порядок приема пищи.**

В еде французы придерживаются строгого порядка. Утром - маленький завтрак - "petit dejeuner". **Типичный завтрак** состоит из сока, чашки кофе, круассана и кусочков хлеба, намазанных маслом и мармеладом.

   Около часа дня - просто завтрак - "dejeuner", больше похожий на наш обед. Он состоит из салата, горячего блюда, десерта и сопровождается вином или пивом.

    Вечером, после восьми - обед.

**Обед и ужин** могут включать в качестве закуски заливное из свиной головы, паштет или рыбный суп "буайбес", после чего идет основное блюдо, например, рагу из телятины. На десерт часто подаются сыр (сразу несколько видов) или кусок яблочного пирога.

Перед приемом пищи обычно пьют аперитив, например, кир (смесь белого вина и черносмо- родинного ликера), мускат, порто, в то время как "digestif" (коньяк или бренди Арманьяк) подается в конце для улучшения пищеварения.

   Во время еды также пьют вино, так как Франция по праву считается крупнейшей винной "державой".

   Из супов французы предпочитают супы-пюре” (они называют их “крем”) или прозрачные бульоны. Особенно популярны суп-пюре из лука-порея с картофелем и луковый суп, заправленный сыром. Широко известен также провансальский рыбный суп “буйабесс”, для приготовления которого по всем правилам нужна не только свежая рыба, но и запах морской травы и водорослей. Кстати, не удивляйтесь, если суп за обедом вам подадут до закуски – во Франции принят именно такой порядок подачи блюд.

   Обедать французы часть ходят в рестораны и почти никогда не приглашают гостей в дом - только в ресторан. Меню зависит от заведения. Если это простая брассри - нечто среднее между кафе и рестораном - то обед может быть весьма скромным. Если же речь идет о так называемом "гастрономическом" ресторане, то следует готовиться к разным чудесам французской кухни. Пример меню одного из таких обедов. В качестве закусок предлагается морской ёж, протёртый со сливками и подаваемый в собственной оболочке, а также морской гребешок со свежим трюфелем. Горячее блюдо - жаркое из молодой куропатки по старинному рецепту. Десерт - шоколадное печенье с медовым мороженым.

   Стоимость обеда в ресторане среднего класса: 30-60 евро. Чаевые в ресторанах и кафе составляют 10% от стоимости заказа. На счете внизу указано, включены ли эти 10% в цены заведения ("service inclus").   
   Чаевые могут составлять и меньшую сумму. Все зависит от качества обслуживания. На улице можно купить большой блин (crepe), выпекаемый прямо на ваших глазах. Начинка по выбору - сыр, ветчина, шоколад. Также на улице можно купить сэндвич с курицей, сыром, ветчиной или помидорами - вкусно и быстро. В Париже есть сеть заведений Макдональдс, рестораны Пицца-Хат и много закусочных типа фаст-фуд.